

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA
ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ DOCE MENOR

NATUREZA DAS REVISÕES:

02/06/08: Alteração nas análises para liberação do produto



01 - Produto

Adoçante Dietético em pó Doce Menor

02 – Denominação do produto

Adoçante dietético em pó.

03 – Códigos do produto

EAN 13:

- **Cartucho c/ 50 env. avulso:** 7896060031152
- **Caixa c/ 1000 env. avulso:** 7896060031220

DUN 14:

- **Caixa com 12:** 27896060031156
- **Caixa com 24:** 37896060031153

Código NEW AGE:

- **Cartucho c/ 50 env.:** 301145
- **Caixa c/ 1000 env.:** 301279
- **Caixa com 12:** 301281
- **Caixa com 24:** 301422

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	1 de 7

Código Fiscal (NBM - Nomenclatura Brasileira de Mercadoria): 21069090

• **DADOS TÉCNICOS**

Características Organolépticas	Especificações
Cor	Incolor
Sabor	Característico
Odor	Característico
Características Químicas	
Umidade a 105°C (%)	Máx: 0,5 %
Características Microbiológicas	
Fungos (bolors e leveduras)* (UFC/ g)	máx. $1,5 \cdot 10^3$ UFC/g
Coliformes a 35 °C (NMP/ g)**	Máx. 2,0

(*) Parâmetro estabelecido pela Gold Nutrition Ind. e Com. LTDA

(**) Parâmetro estabelecido para o grupo de alimentos 11, item C, da Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001.

ANÁLISES REALIZADAS PARA LIBERAÇÃO DO PRODUTO:

Granulado (antes do envase):

Tipo de análise	Análise a ser realizada	Frequência de realização	Metodologia
Organoléptica	Aspecto, cor, odor e sabor	A cada lote	PO-GQ-010
Físico-Químicas	umidade	A cada lote	PO-GQ-019

Produto Acabado (após envase):

Tipo de análise	Análise a ser realizada	Frequência de realização	Metodologia
Microbiológica	fungos (bolors e leveduras)	Mistura de até 10 lotes	PO-GQ-055

- **Inspeção do produto em linha (envase): (Realizada pela Produção):** peso dos sachês de hora em hora, verificação do carimbo nos cartucho e cx com 1000 envelopes, quantidade correta dentro dos cartuchos.

04 - Registro no Ministério da Saúde

MS: 4.1402.0015

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	2 de 7

05 - Prazo de Validade

36 meses.

06 - Embalagem**Sache 0,8g:**

Material: Papel Cromopel (40 g/m²), poli coating (25 g/m²)

Conteúdo líquido: 0,8g.

Dimensões do sachê: Passo da fotocélula 45 mm, largura da bobina 406 mm ou 812 mm.

Cartucho c/ 50 env.:

Material: Cartão Duplex , gramatura 275 g/m², com fibra perpendicular a beira de colagem

Conteúdo líquido: 40g.

Dimensões do cartucho fechado: comprimento 97 mm, largura 42 mm, altura 125 mm.

Marcação da validade e lote (INK-JET):

- **Texto impresso:** L xxxx VAL mm/aaaa hh:mm

o Exemplo:



o **Obs: lote** = n° da OP (ordem de produção).

- **Local da marcação:** Fundo do Cartucho.

- **Caixa de embarque com:** 12 ou 24 cartucho.

Dimensões da caixa de embarque:

- **12 cartuchos:** C x L x A

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	3 de 7

Interna: 303mm x 180mm x 132mm

Externa: 306mm x 183mm x 138mm

- **24 cartuchos:** C x L x A

Interna: 400mm x 280mm x 132mm

Externa: 403mm x 283mm x 138mm

Marcação da validade e lote (CARIMBO):

- **Lote: n° da OP** (ordem de produção) Lxxxx FAB mm/aaaa
VAL mm/aaaa
- **Local da marcação:** lado superior esquerdo da lateral da caixa

Caixa com 1000 envelope

Material:

Conteúdo líquido: 800g

Dimensões caixa de embarque:

- C x L x A

Interna: 290mm x 225mm x 105mm

Externa: 293mm x 228mm x 111mm

Marcação da validade e lote (CARIMBO):

- **Lote: n° da OP** (ordem de produção) Lxxxx VAL mm/aaaa
- **Local da marcação:** lado superior esquerdo da lateral da caixa

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	4 de 7

07 - Condições de Produção e Armazenamento

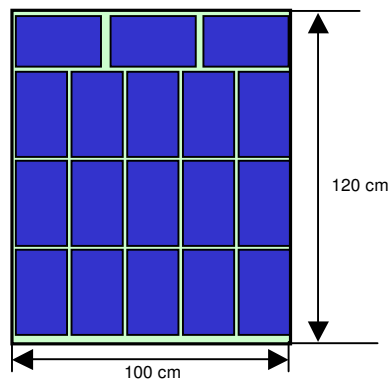
- Produto fabricado seguindo as Boas Práticas de Fabricação, conforme legislação vigente.
- Conservar em local seco e fresco.

08 – Paletização

Quantidade por pallet:

- **cx c/ 12 cartuchos:** 18 de lastro x 7 de altura = total 126 cx
Altura = 1080 mm (com o pallet)

Lay-out do lastro no pallet:

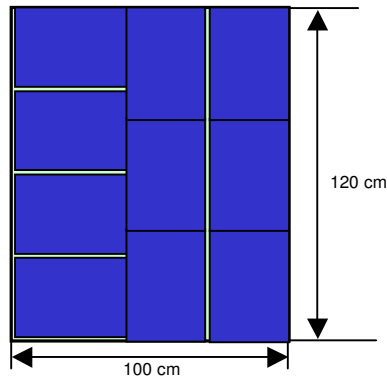


Tipo de empilhamento: Colunar (com filme stretch)

- **cx c/ 24 cartuchos:** 10 de lastro x 7 de altura = total 70 cx
Altura = 1080 mm (com o pallet)

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	5 de 7

Lay-out do lastro no pallet:

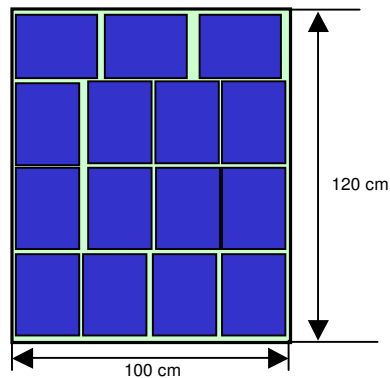


Tipo de empilhamento: Colunar (com filme stretch)

- **cx c/ 1000 env.:** 15 de lastro x 10 de altura = total 150 cxs

Altura = 1113 mm (com pallet)

Lay-out do lastro no pallet:



Tipo de empilhamento: Colunar (com filme stretch)

09 - Ingredientes

Lactose, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica, antiumectante: dióxido de silício.

10 - Modo de preparo:

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	6 de 7

“Adoçante utilizado a gosto em cafês, chás, sucos e no preparo de alimentos e doces frios e/ou quentes. Cada envelope de 0,80g equivale a 02 colheres das de chá de açúcar”.

11 - Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL					
Porção de 0,8g (1 envelope)					
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100g de pó		Porção de 0,8g		% VD *
Valor energético	350	kcal	2,8 kcal = 11,8kJ		0%
Carboidratos, dos quais:	82,5	g	0,66	g	0%
Proteínas	5,0	g	0,04	g	0%
Gorduras totais	0	g	0	g	0%
Gorduras Saturadas	0	g	0	g	0%
Gorduras Trans	0	g	0	g	**
Fibras Alimentares	0	g	0	g	0%
Sódio	975	mg	7,80	mg	0%
* % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** %VD não estabelecido.					

12 – Outras informações

Não Contém Glúten.

Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico.

13 - Quantidade Máxima Diária para Consumo Individual

0,13 Envelope X Peso Corpóreo (Baseado em índices estabelecidos pelo JECFA - Joint Fao/ Who Of Expert Committee On Food Additives).

14 – Dados do Fabricante

- Produzido por: Gold Nutrition Indústria e Comércio Ltda.

Endereço: R. Cacique Tibiriçá, 306, Parque Santo Antônio – S.B. Campo – CNPJ43.928.183/0001-12

Central de Relacionamento: 0800 7016966

Caixa Postal 5067

CEP 9636-970

São Bernardo do Campo

www.goldnutrition.com.br

Elaborado por	Aprovado por	Data	Revisão	Página
Michele Gomes Pesquisadora Pl.	Claudia Wai Mei Lui Gerente Qualidade e P&D	Jun/2008	03	7 de 7